Instruções para utilização

PLANO

PT

PT **Português, 1**

BE Deutsch, 12

RS Русский, 23

RO Română, 33

IP 640
IP 640 S
IP 641 S
IP 640 S R
IP 751 S R
IP 750 S
IP 751 S
IP 641 S GH
IP 750 S R
IP 751 S GH

Índice

Instalação, 2-6
Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Placa das características
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 7
Vista de conjunto

Início e utilização, 8
Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Precauções e conselhos, 9
Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 10
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 11

INDESIT

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

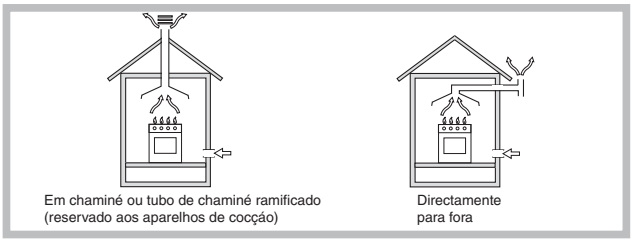
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.

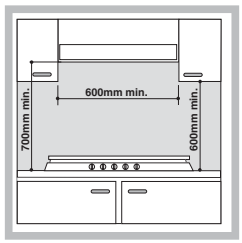
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

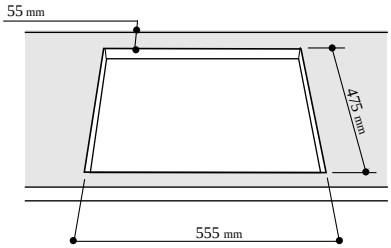
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).

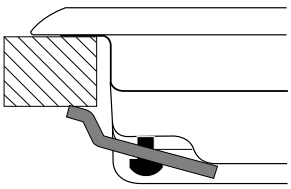


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

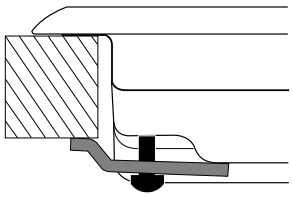
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



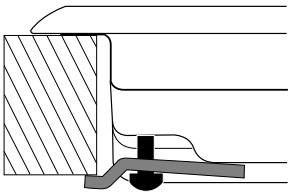
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**

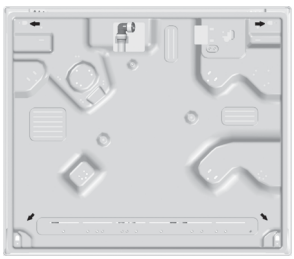


Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

Frente



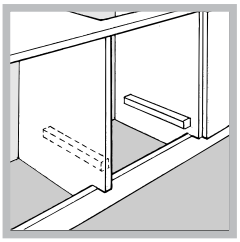
Atrás

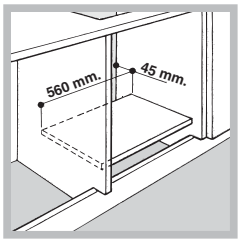
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).





! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

PT

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".
Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.
Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "**L**" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm.
Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

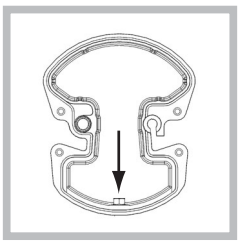
Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos"). No caso do queimador Mini WOK, para desparafusar o bico empregue uma chave aberta de 7 mm *(veja a figura).*



3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

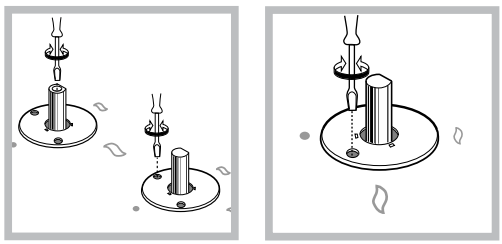
• Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

• Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.

4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.



5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações -93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.

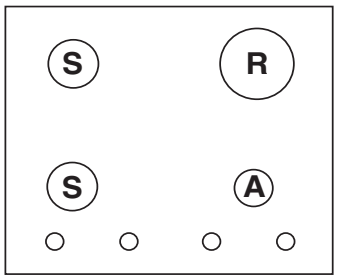
PT

Características dos queimadores e bicos

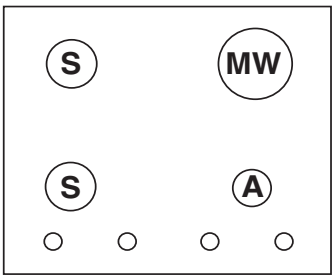
Tabela 1

Queimador	Diâmetro	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		Gás liquefeito					Gás natural	
				By-Pass 1/100 (mm)		bico 1/100	capacid.* g/h		bico 1/100	capacid.* l/h
	(mm)	Nomin.	Reduz.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Ràpido (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286
Ràpido Reduz. (RR)	100	2,60	0,70	41	39	80	189	186	110	248
Ultra-Rápido (UR)	100	3,40	0,70	41	39	91	247	243	123	324
Semi Ràpido (S)	75	1,65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333
Pressões de alimentaçao	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

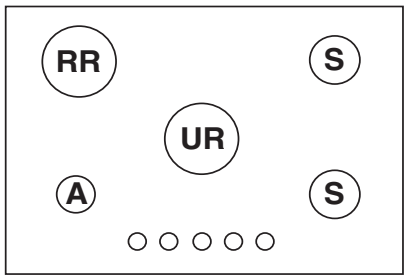
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
(1) Sòmente para os aparelhos com dispositivo de segurança contra fugas de gás



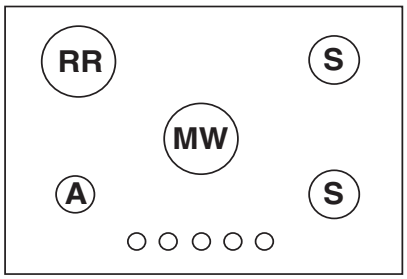
IP 640
IP 640 S
IP 640 S R



IP 641 S
IP 641 S GH



IP 750 S
IP 750 S R

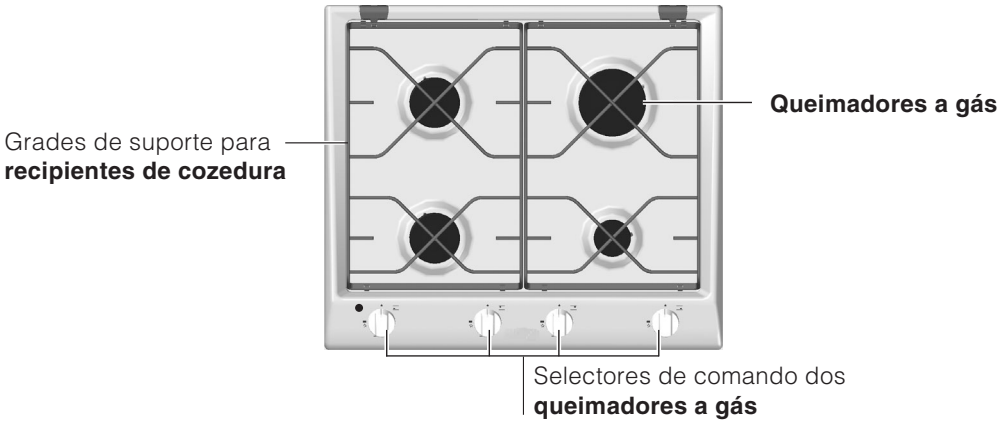


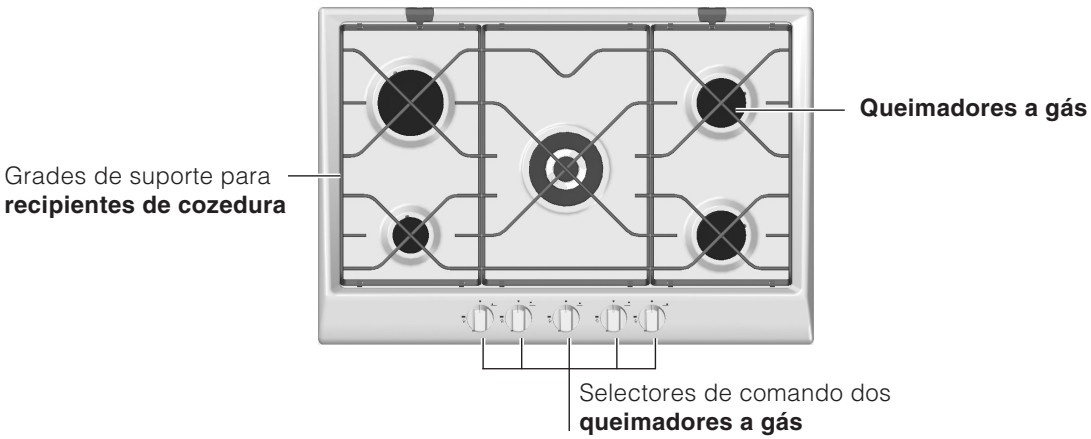
IP 751 S
IP 751 S R
IP 751 S GH

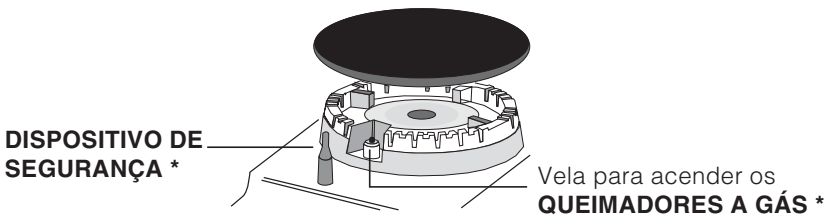
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto







- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

***Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados com o dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo premido durante cerca de 6 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.
Nos modelos dotados de dispositivo para acender, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar apertar o botão para acender, identificado com o símbolo ☆, em seguida premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender e não o botão.
Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:
- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	22 – 24
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24

Panelas para usar nos planos de 60 cm

Queimador	ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 – 26
Ultra-Rápido (UR)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Panelas para usar nos planos de 75 cm

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

***** Há somente em alguns modelos.

Precauções e conselhos

INDESIT

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"O" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ainda estiverem quentes.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

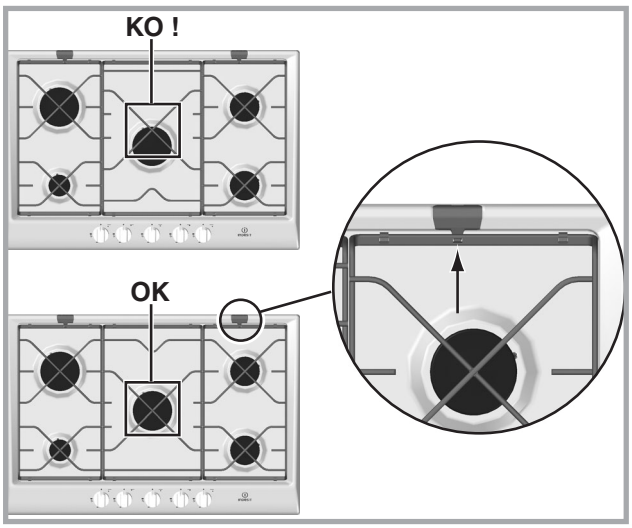
Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

! Há a possibilidade de inverter a posição da grelha central. Neste caso, o desalinhamento das raias é muito evidente e o cruzamento das mesmas não fica no centro do queimador. Nas grelhas laterais há um furo que deve ser inserido no pino de fixação do calço ou da dobradiça (se houver a tampa de vidro) que se encontra na parte traseira do plano *(veja a figura)*.



Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

INDESIT

PT

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador. • Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador. • Há correntes de ar nas proximidades do plano.
A chama não permanece acesa nas versões com segurança.	• O botão não foi premido até o fundo. • Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança. • Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.
O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.	• Estão entupidos os furos de saída do gás. • Há correntes de ar nas proximidades do plano. • A regulação do mínimo não está correcta.
Os recipientes são instáveis.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

BE

PT Português, 1

BE **Deutsch, 12**

RS Русский, 23

RO Română, 33

IP 640
IP 640 S
IP 641 S
IP 640 S R
IP 751 S R
IP 750 S
IP 751 S
IP 641 S GH
IP 750 S R
IP 751 S GH

Inhaltsverzeichnis

Installation, 13-17
Aufstellung
Elektroanschluss
Anschluss an die Gasleitung
Typenschild
Merkmale der Brenner und Düsen

Beschreibung des Gerätes, 18
Geräteansicht

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 19
Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 20
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 21
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Wartung der Gashähne

Störungen und Abhilfe, 22

INDESIT

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

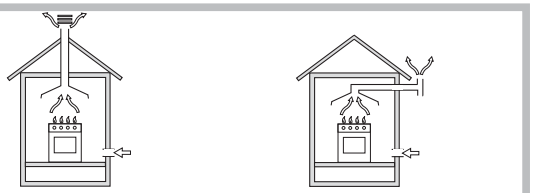
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:
NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt) — Direkt ins Freie

- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.

Beispiele von Zuluftöffnungen für die Verbrennungsluft

Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.

Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden

Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

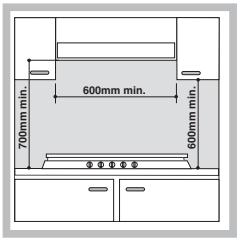
Einbau

Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

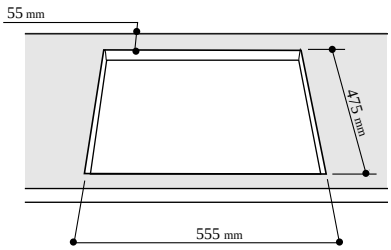
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (*siehe Abbildung*).

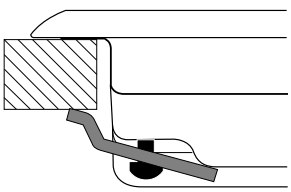


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (*siehe Abbildung*).

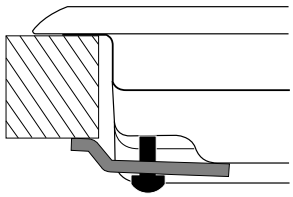
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.
  Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.



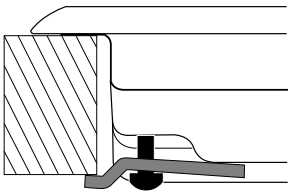
Haken-Befestigungsschema



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**

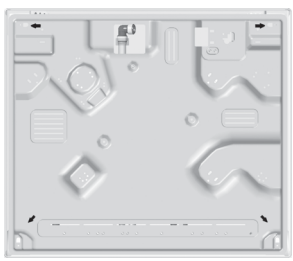


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

Vorne

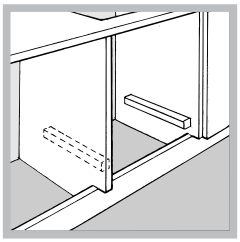


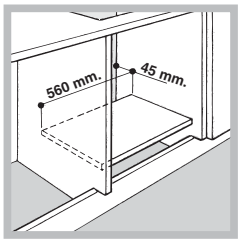
Hinten

! Verwenden Sie die im Beipack “Zubehör” befindlichen Haken.

Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).





! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

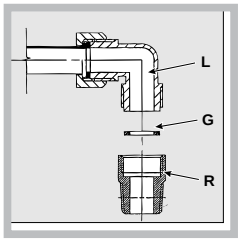
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

!Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden.
Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück "**R**" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "**G**" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "**L**" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.



Der Anschluss ist mittels eines:
- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

!Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,"**L**"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit

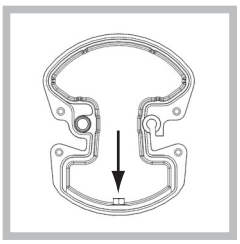
! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.

2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 “Merkmale der Brenner und Düsen”). Im Falle des Brenners Mini WOK verwenden Sie zum Herausschrauben der Düse einen offenen 7-mm-Schlüssel (*siehe Abbildung*).



3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

• Einstellung der Brenner-Primärluft

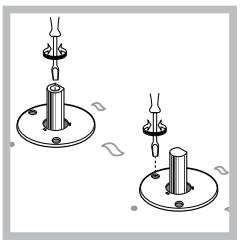
An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

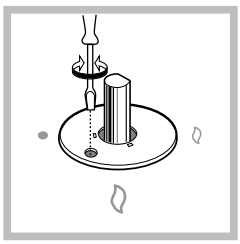
• Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;

2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.





5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
CE 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30/11/09 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderunge.

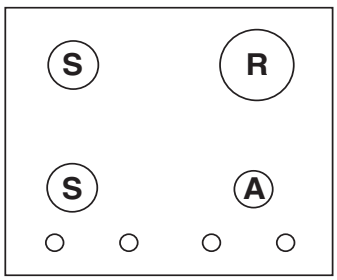
Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

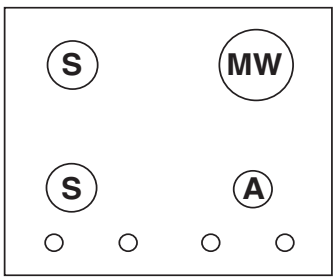
Brenner	Durch-messer	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)		Erdgas					Flüssiggas			
				By-pass 1/100 (mm)		Düse 1/100	Menge* g/h		Düse	Meng-e* l/h	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Menge* l/h
	(mm)	Nom.	Red.		(1)	(mm)	Butan	Propan	(mm)	G20	Nom.	G25
Starkbrenner (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	3,00	332
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	2,60	0,70	41	39	80	189	186	110	248	2,60	288
Schnellbrenner (UR)	100	3,40	0,70	41	39	91	247	243	123	324	3,40	376
Mittelstarker Brenner (S)	75	1,65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	1,65	183
Hilfsbrenner (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95	1,00	111
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333	3,30	365
Versorgungs-druck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25		25 15 30

* Bie 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m^3
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m^3

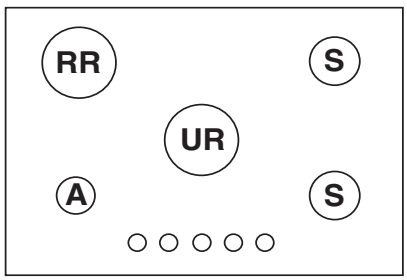
(1) Nur für Geräte, die mit einer Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgerüstet sind.



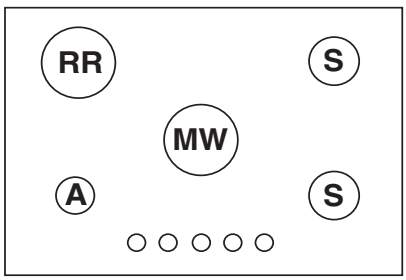
IP 640
IP 640 S
IP 640 S R



IP 641 S
IP 641 S GH



IP 750 S
IP 750 S R

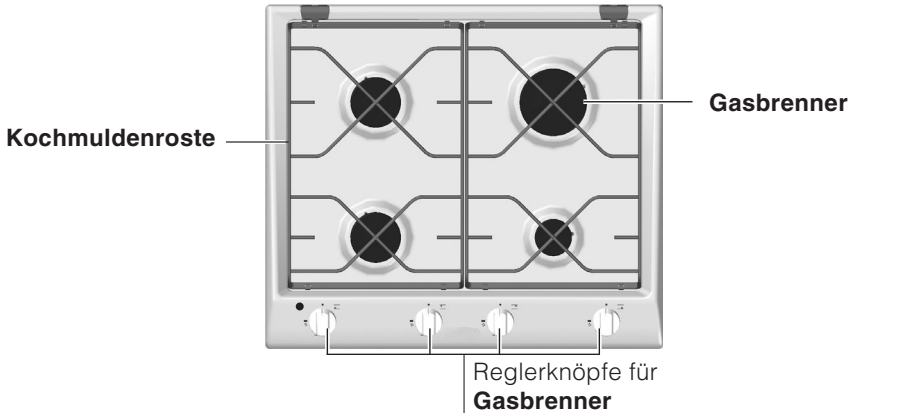


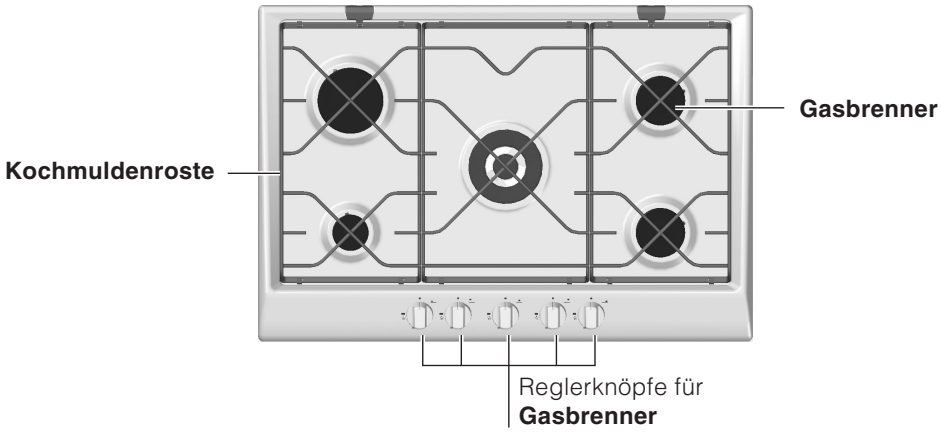
IP 751 S
IP 751 S R
IP 751 S GH

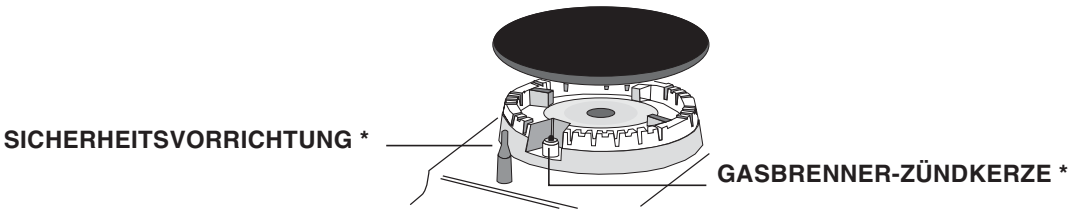
Beschreibung des Gerätes

BE

Geräteansicht







- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER***: zur Regulierung der Flamme.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG***: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

INDESIT

BE

!Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- AUS
- Maximum
- Minimum

Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung bestückten Modellen muß der Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet bleibt, aufheizt.
Bei den mit einer Zündkerze ausgestatteten Modellen muß zur Zündung des gewählten Brenners zuerst die mit dem Symbol ✯ gekennzeichnete Zündungstaste gedrückt, und dann der entsprechende Reglerknopf eingedrückt und im Gegenuhrzeigersinn bis auf Maximum gedreht werden.
Einige Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet, in diesem Falle ist das Modell mit der Zündkerze bestückt, jedoch nicht mit der Zündungstaste.
Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:
- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	22 – 24
Mittelstarker Brenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24

Töpfe für 60-cm-Kochfelder

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 – 26
Schnellbrenner (UR)	24 – 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Töpfe für 75-cm-Kochfelder

! Um zu erkennen, welchen Brenner Sie verwenden, ziehen Sie bitte die im Abschnitt "Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Zeichnungen zu Rate.

***** Nur bei einigen Modellen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

BE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner noch heiß sind.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
  Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

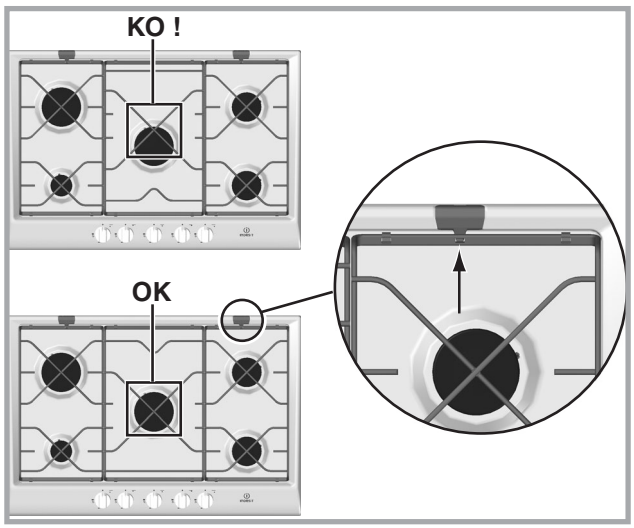
Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.
- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

! Die Position des mittleren Rosts kann verwechselt werden. In diesem Fall ist die Verschiebung der Rostspeichen sehr deutlich, sie liegen nicht mehr in der Mitte über dem Brenner. An den seitlichen Rosten befindet sich ein Loch, dass auf den Nippel am Rahmen oder am Scharnier (wenn eine Glasabdeckung vorhanden ist) auf der Rückseite des Kochfelds geschoben wird *(siehe Abbildung)*.



Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

BE

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Störungen	Mögliche Ursachen / Lösungen
Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.	• die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind; • alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.	• der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde; • der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen; • die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.
Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.	• die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht; • das Minimum korrekt eingestellt ist.
Das Kochgeschirr steht nicht sicher.	• der Topfboden auch vollständig eben ist; • der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde; • die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. Geben Sie bitte Folgendes an:
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

PT Portuguкs, 1
BE Deutsch, 12
RS **Русский, 23**
RO Română, 33

IP 640
IP 640 S
IP 641 S
IP 640 S R
IP 751 S R
IP 750 S
IP 751 S
IP 641 S GH
IP 750 S R
IP 751 S GH

Содержание

Монтаж, 24-27
Расположение
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Характеристики газовых конфорок и форсунок
Заводская табличка

Описание изделия, 28
Общий вид

Включение и эксплуатация, 29
Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Предосторожности и рекомендации, 30
Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 31
Отключение электропитания
Чистка изделия
Уход за рукоятками газовой варочной панели

Неисправности и методы их устранения, 32

INDESIT

Установка

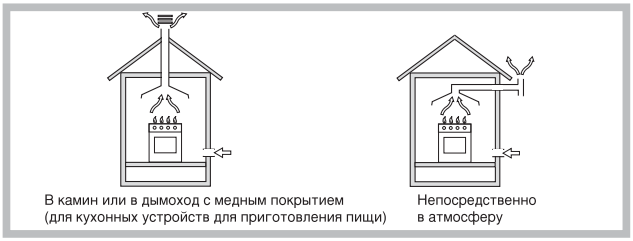
RS

! Важно сохранить данное руководство для его консультации в любой момент. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации)*.
! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.
! данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов.
Необходимо соблюдать следующие требования:

- в помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности.

Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 100 см², который не может быть случайно засорен.

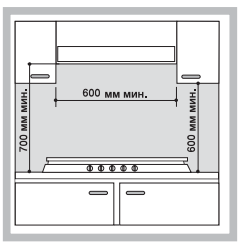
Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или спальнями.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия, выходящие в атмосферу, для удаления снизу возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенный монтаж

Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (*см. рисунок).*
Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа *(см. рисунок)*.



- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать размерам, указанным на рисунке. В комплект крепежки входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.

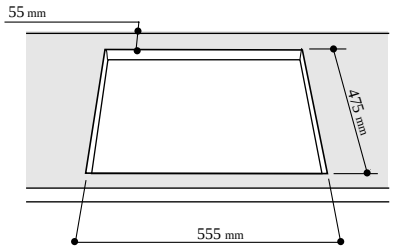
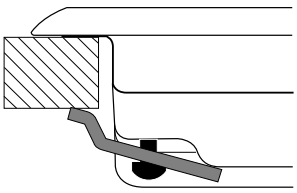
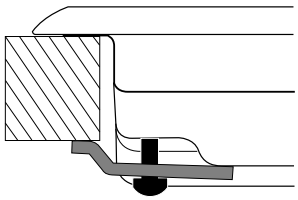


Схема крепления крюков

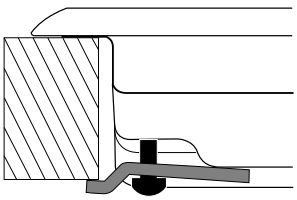


Монтаж крюка для опорных брусков **H=20 мм**

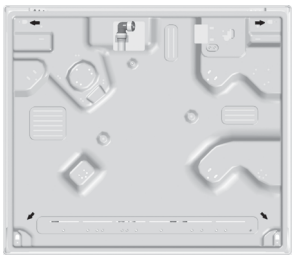


Монтаж крюка для опорных брусков **H=30 мм**

Спереди



Монтаж крюка для опорных брусков **H= 40 мм**



Сзади

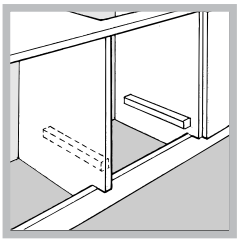
! Используйте крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

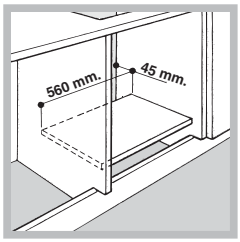
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см чертежи).*

! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охладительной вентиляцией.





Электрическое подсоединение

Варочные панели, оснащенные трехполярным проводом электропитания, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на заводской табличке с данными (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления провода электропитания выделяется желто-зеленым цветом. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подсоединение варочной панели и духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Установите на провод электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке.
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Провод электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением провода проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным машины;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку, не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и электророзетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние провода электропитания и в случае необходимости

поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требований.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальными нормативами и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настройка на различные типы газа». В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу.
Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 «Характеристики газовых конфорок и форсунок».

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)
! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.На подающем газопроводе изделия имеется вращающееся **колено** с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно требуется произвести замену уплотнительной прокладки (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

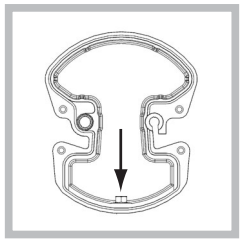
Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Подсоединение этих трубок должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частей или не была сжата.
! Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения
! по завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Подготовка к различным типам газа

Для подготовки варочной панели к типу газа, отличающемуся от газа, на который варочная плита расчитана изначально (указан на этикетке снизу варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного



ключа 7 мм и замените их на форсунки, расчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»). Для откручивания форсунки в конфорке Mini WOK используйте открытый гаечный ключ 7 мм (см. схему).

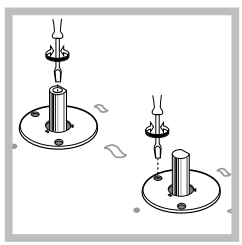
3. восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

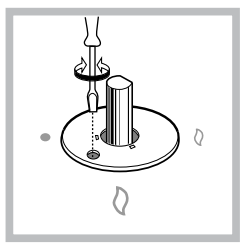
- Регуляция первичного воздуха конфорок.

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени.

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. проверить, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. в изделиях, оснащенных защитным устрйоством (термопара) в случае неисправности изделия с конфорками при минмальном повышении расхода
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.





! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.
! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.
! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов»).

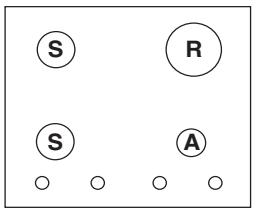
Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

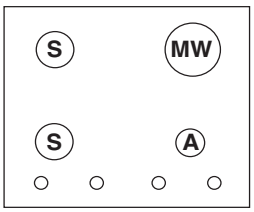
Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ					Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
		Номинальная	Сокращенная		(1)		***	**				
Большая (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	143	286
Быстрая сокращенная (RR)	100	2,60	0,70	41	39	80	189	186	110	248	135	248
Сверх-быстрая (UR)	100	3,40	0,70	41	39	91	247	243	123	324	150	324
Средняя (S)	75	1,65	0,40	30	28	64	120	118	96	157	105	157
Малая (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95	80	95
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333	161	333
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* При температуре 15°C и давлении 1013 мбар – сухои газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природныи газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м^3

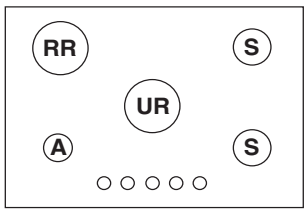
(1) Только для изделий, оснащенных защитным устройством против утечки газа.



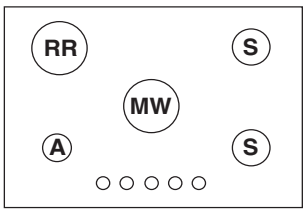
IP 640
IP 640 S
IP 640 S R



IP 641 S
IP 641 S GH



IP 750 S
IP 750 S R



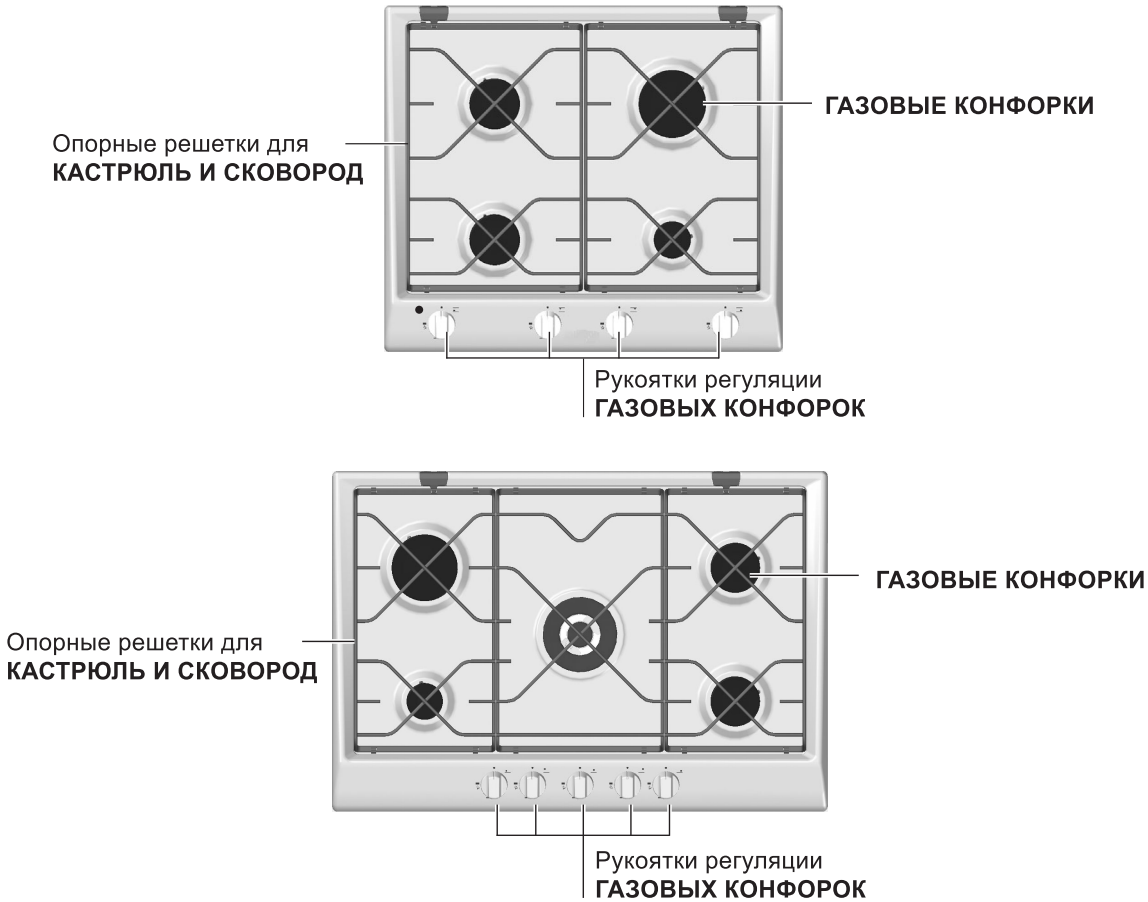
IP 751 S
IP 751 S R
IP 751 S GH

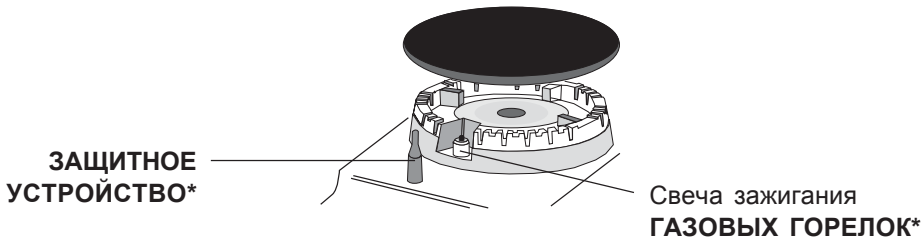
ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Электрическое подключение	См. табличку с техническими характеристиками
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: -2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям; -2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям; -93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям; -2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) и последующим изменениям; - 2002/96/CEE и последующим изменениям;

Описание изделия

RS

Общий вид





- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для регуляции пламени или мощности.
- Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** при случайном гашении пламени это устройство перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой или электрической конфорки (если имеется), которой данная рукоятка управляет.

Газовые конфорки
При помощи соответствующий рукоятки можно установить один из следующих режимов конфорки:

- • Выключено
- ▮ Максимальная мощность
- ▬ Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.
В моделях, оснащенных устройством безопасности, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.
В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку, затем повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом «•»).

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	22 – 24
Средняя (S)	16 – 20
Малая (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24

Кастрюли для варочных панелей 60 см

Конфорка	ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 – 26
Сверх-быстрая (UR)	24 – 26
Средняя (S)	16 – 20
Малая (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Кастрюли для варочных панелей 75 см

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение".**
- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасаться к стиральной машине влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Избегайте касания проводов электропитания других бытовых электроприборов к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы конфорок находились в положении "●"/"○", когда плита не используется.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Европеиская Директива 2002/96/CE WEEE, по утилизации электрических и электронных электроприборов предусматривает утилизацию старых электроприборов не через обычную систему раздельного сбора городского мусора, а посредством специального отдельного сбора для оптимизации сбора и реутилизации вторсырья, входящего в состав прибора, сокращая таким образом загрязнение окружающеи среды и риск для здоровья людеи. Символ «зачеркнутая мусорная корзина», на изделии, приводится именно для того, чтобы напомнить пользователю об этом правиле: старое изделие должно быть сдано в специальныи приемныи пункт вторсырья. Пользователи могут сдать свои старые электроприборы в городские приемные пункты вторсырья, в муниципальные пункты сбора вторсырья или, если национальные деиствующие законы это допускают, могут сдать старыи прибор в магазин, в котором он был куплен, при покупке нового изделия. Все крупные производители бытовых электроприборов работают над созданием систем сбора и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

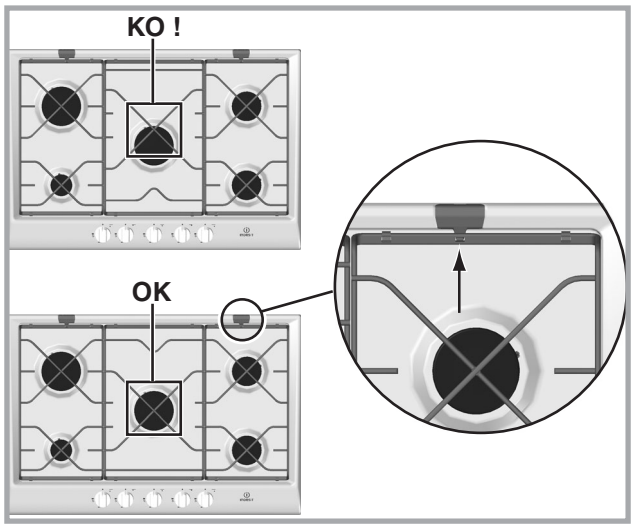
Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность варочной панели.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

! Можно изменить положение центральной решетки. В этом случае неровное положение опорных решеток конфорок будет очень явным, и их пересечение не будет совпадать с центром конфорки. В боковых решетках имеется отверстие, в которое должен войти фиксационный штырек на отметке или в петле (если варочная панель укомплектована стеклянной крышкой), расположенной в задней части варочной панели (см. схему).



Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей рукоятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

RS

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Технического обслуживания проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Аномалии	Возможные причины / Методы устранения:
Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.	• Форсунки газовой конфорки не должны быть засорены. • Все съемные части конфорки дожны быть установлены правильно. • Рядом с газовой варочной панелью не должно быть сквозняков.
В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.	• Рукоятка конфорки нажата не до упора. • Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства. • Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.
Конфорка гаснет в положении малого пламени.	• Засорены форсунки газовой конфорки. • Рядом с газовой варочной панелью не должно быть сквозняков. • Неправильно отрегулировано минимальное пламеня.
Нестабильные кастрюли	• Дно кастрюли должно быть идеально плоским. • Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки. • Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.

Если по завершении всех проверок варочная панель не работает, и неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший Центр Технического обслуживания. При вызове техника сообщие следующие данные:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам и не допускайте установку неоригинальных запчастей.

Instrucţiuni de utilizare

PLITÃ

RO

PT Português, 1

BE Deutsch, 12

RS Русский, 23

RO

Română,33

IP 640
IP 640 S
IP 641 S
IP 640 S R
IP 751 S R
IP 750 S
IP 751 S
IP 641 S GH
IP 750 S R
IP 751 S GH

Sumar

Instalare, 34-37
Poziționare
Conexiune electrică
Conexiune pe gas
Caracteristici tehnice
Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor

Descrierea aparatului, 38
Vedere de ansamblu

Pornire şi utilizare, 39
Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Precauții şi sfaturi, 40
Siguranță generală
Aruncarea ambalajului

Întreținere, 41
Întreruperea alimentării cu energie electrică
Curățarea aparatului
Întreținerea robinetelor de gaz

Anomalii şi remedii, 42

INDESIT

Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau transport, asigurați-vă că manualul de instrucțiuni însoțește aparatul pentru a informa noul proprietar asupra funcționării şi a avertismentelor aferente.
Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante referitoare la instalare, utilizare şi siguranță.

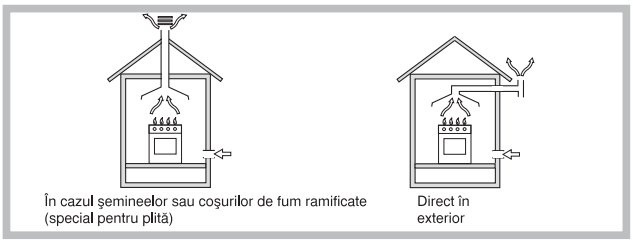
Poziționare

! *Ambalajele nu constituie jucării pentru copii. Acestea vor fi eliminate în conformitate cu normele în vigoare (a se vedea cap. "Precauții şi sfaturi").*

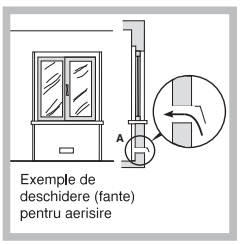
! Instalarea va fi efectuată în conformitate cu instrucțiunile de utilizare şi de către personalul specializat. O instalare eronată poate produce daune persoanelor.

! Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în spații bine ventilate, în concordanță cu normele naționale în vigoare. Trebuie urmate indicațiile de mai jos:

- Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de evacuare în exterior a fumurilor provenite din combustie, realizat prin intermediul unei hote sau a unui ventilator electric care să intre în funcțiune automat, de fiecare dată când aparatul este conectat.



- Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de pătrundere a aerului necesar reglării combustiei. Debitul de aer necesar pentru combustie nu trebuie să fie mai mic de 2 $m^3/h/kW$ capacitate instalată.



Sistemul de aerisire poate fi realizat prelevând direct aerul din exterior cu ajutorul unei țevi de cel puțin 100 cm^2 secțiune interioară utilă şi ferită de orice eventuală opturare accidentală.

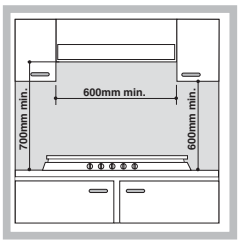
Un alt mod de aerisire este preluarea indirectă a aerului, prin intermediul unor încăperi adiacente prevăzute cu un sistem de aerisire spre exterior, de tipul celui prezentat mai sus, cu condiția ca acestea să nu fie părți comune ale imobilului, camere cu risc de incendiu sau dormitoare.

- Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, se depun şi stagnează în partea de jos. De aceea, încăperile în care se depozitează butelii cu GPL trebuie prevăzute cu orificii de aerisire situate în partea de jos, pentru a permite evacuarea eventualelor scăpări de gaz. Buteliile de GPL, goale sau parțial umplute nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Se recomandă să păstrați în încăpere doar butelia din care consumați momentan, plasată astfel încât să nu intre sub acțiunea directă a surselor de căldură (cuptoare, şeminee, sobe, etc.) ce ar determina creşterea temperaturii peste 50°C.

Încastrare în mobilier

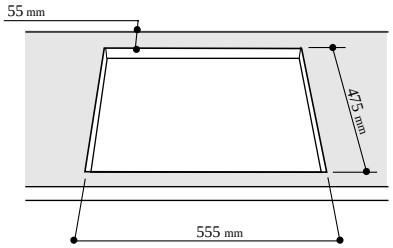
Plitele pe gaz şi mixte sunt predispuse la un grad de protecție împotriva încălzirilor excesive astfel încât mobilele situate în apropierea plitei nu trebuie să depăşească înălțimea acesteia. Pentru instalarea corectă a plitei trebuie respectate următoarele indicații:

- Mobilele adiacente a căror înălțime depăşeşte planul de lucru trebuie situate la cel puțin 600 mm distanță în raport cu capătul planului de lucru;
- Hota trebuie instalată în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în manualul de instalare a hotei; oricum, nu la mai puțin de 650 mm deasupra plitei.
- Poziționați corpurile de mobilier suspendate la o înălțime de cel puțin 420 mm în raport cu hota (*a se vedea figura*).

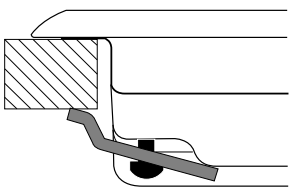


Dacă plita este instalată sub un element de mobilier suspendat, acesta din urmă trebuie să păstreze o distanță de cel puțin 700 mm față de planul de lucru (*a se vedea figura*).

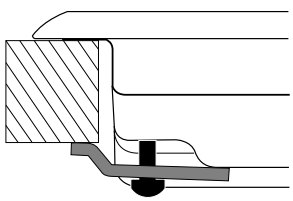
- Nişa rezervată plitei trebuie să aibă dimensiunile indicate în figura de mai jos. Clemele de fixare sunt prevăzute pentru amplasarea plitei deasupra unei mobile având grosimea blatului cuprinsă între 20 - 40 mm. Se recomandă folosirea tuturor clemelor pentru o fixare corespunzătoare a aparatului.



Schema de fixare a cârligelor

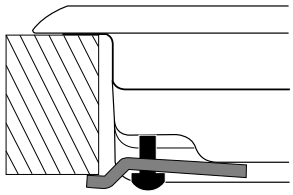


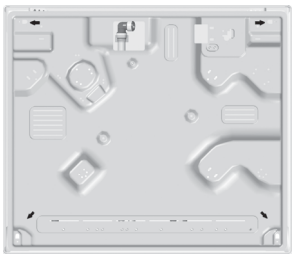
Poziția clemei pentru sus H=20mm



Poziția clemei pentru sus H=30mm

Față





Poziția clemei pentru sus H=40mm

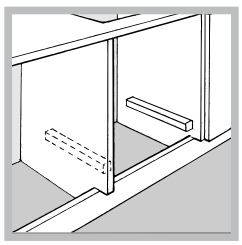
Spate

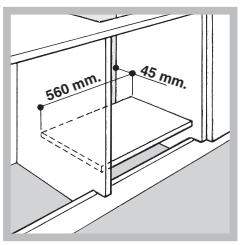
! Folosiți clemele conținute în "punguța cu accesorii".

- În cazul în care plita nu este instalată deasupra unui cuptor încorporat, trebuie intercalat un panou din lemn pentru izolare. Acesta trebuie poziționat la o distanță minimă de 20 mm. de fundul tăvii cu plite.

Ventilare

Pentru a garanta o bună ventilare este necesar să eliminați peretele din spatele nişei. Este preferabil să instalați cuptorul astfel încât acesta să se sprijine pe 2 suporturi din lemn. Dacă, în caz contrar exista un plan de sprijin continuu, acesta trebuie să aibă o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm (*a se vedea figurile*).





! Plita poate fi instalată numai deasupra cuptoarelor încorporate prevăzute cu sistem de ventilare de răcire.

Conexiunea electrică

Plitele prevăzute cu cablu de alimentare tripolar sunt predispuse la funcționarea cu curent alternativ, la tensiunea şi frecvența de alimentare indicate pe eticheta aparatului (situată pe partea inferioră a plitei). Conductorul este de culoare galben-verzui. În cazul instalării deasupra unui cuptor încorporabil, conexiunea electrică a plitei şi a cuptorului trebuie realizată separat, atât din motive de siguranță electrică cât şi pentru a facilita scoaterea eventuală a cuptorului.

Branşamentul cablului de alimentare la rețeaua electrică

Montați pe cablu un ştecher corespunzător sarcinii înscrise pe eticheta cu caracteristici a produsului.
În cazul branşamentului direct pe linia electrică, intercalați între aparat şi linia electrică un întrerupător omnipolar cu deschiderea de minim 3 mm între contacte, dimensionat la sarcină şi în conformitate cu normele în vigoare (firul de împământare galben-verzui să nu fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare este astfel plasat încât să nu atingă în nici un punct al său o temperatură depăşind-o pe cea ambientală cu 50°C.

! Instalatorul este responsabil de corectitudinea branşamentului şi de efectuarea acestuia în conformitate cu normele de siguranță.

Înaintea efectuării branşamentului, verificați ca:

- priza să fie cu împământare şi conform normelor legale;
- priza să fie în măsură de a suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe eticheta cu caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe eticheta cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ştecherul; nu folosiți prelungitoare.

! După instalare, cablul electric şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau zgâriat.

! Cablul trebuie verificat periodic şi înlocuit doar de către tehnicieni autorizați (*a se vedea cap. Asistență*).

! Producătorul îşi declină orice responsabilitate dacă aceste indicații nu sunt respectate.

Conectarea la gaz

Conectarea aparatului la butelie sau la rețeaua de gaz conform Normelor naționale în vigoare trebuie executată de un instalator autorizat care va şti dacă aparatul este reglat pentru tipul de gaz ce va fi utilizat. În caz contrar, se vor consulta instrucțiunile de la cap. “Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. Dacă plita este conectată la butelie, utilizați numai regulatoare de presiune în conformitate cu standardele Normei naționale aferente în vigoare.

! Pentru o funcționare sigură, pentru o utilizare adecvată a energiei şi pentru prelungirea duratei aparatului, verificați ca presiunea de alimentare să respecte valorile indicate în tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor”.

Racordarea tubului rigid (cupru sau oțel)

! Racordarea la rețeaua de gaz trebuie efectuată astfel încât aparatul sau diferite părți ale acestuia să nu fie obstrucționate.
Rampa de alimentare este prevăzută cu un racord în formă de “L” orientabilă cu manşon de etanşeitate. Dacă este necesar ca acest racord să fie rotit, trebuie neapărat înlocuit manşonul de etanşeitate (livrat o dată cu aparatul). Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat, G 1/2 tarod cilindric.

Racordarea furtunului flexibil din oțel

Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat G 1/2 tarod cilindric. Utilizați numai țevi/tuburi/furtunuri şi manşoane de etanşeitate conform codurilor curente de

producție. Instalarea acestor țevi trebuie efectuată astfel încât lungimea acestora să fie de maximum 2000 mm. O dată încheiată conectarea, verificați ca tubul metalic să nu fie strivit sau să nu atingă părți mobile.

! Utilizați exclusiv tuburi în conformitate cu Norma națională aferentă în vigoare şi garnituri de susținere în conformitate cu Normele Naționale în vigoare.

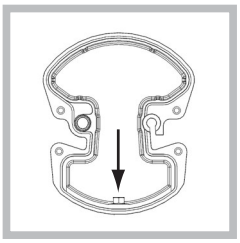
Verificarea etanşeității

! La încheierea instalării, verificați etanşeitatea tuturor racordurilor folosind o soluție de apă cu săpun, niciodată flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Pentru a adapta plita la diferite tipuri de gaz diferite de cel pentru care aceasta a fost concepută (indicat pe eticheta fixată pe partea interioară a plitei sau pe ambalaj), este necesară înlocuirea injectoarelor tuturor arzătoarelor, astfel:

1. ridicați grătarul plitei şi scoateți arzătoarele din locaşurile acestora;

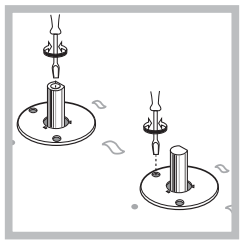


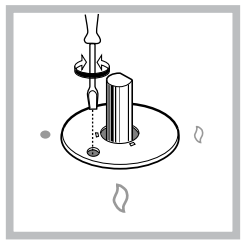
2. deşurubați injectoarele cu o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-le cu injectoare potrivite noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor”); În cazul arzătorului Mini WOK, pentru a deşuruba duza, folosiți o cheie deschisă de 7 mm (vezi figura).
3. remontați piesele în ordine inversă;
4. la încheierea operației, înlocuiți vechea etichetă cu eticheta corespunzătoare noului tip de gaz.

• Reglarea aerului primar al arzătoarelor:
Arzătoarele nu necesită nici o reglare a aerului primar.

• Reglarea minimelor

1. Poziționați robinetul de gaz pe poziția minim;
2. Scoateți butonul corespunzător arzătorului vizat şi manevrați şurubul (situat în interiorul ştuțului sau lateral tijei robinetului) până obțineți o flacără mică şi uniformă;





3. Verificați dacă, rotind rapid butonul de la maxim la minim, flacăra nu se stinge;
4. La aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță (termocuplu), dacă dispozitivul nu funcționează corect când arzătoarele sunt pe minim, măriți debitul minimelor manevrând şurubul de reglaj.
5. La încheierea operației, aplicați ceara de sigiliu (sau un înlocuitor) pe by-pass.

! În cazul utilizării gazului lichid, şurubul de reglare trebuie împins la refuz.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variabilă) față de cea prevăzută, trebuie instalat, pe canalul de aducțiune un regulator de presiune corespunzător şi conform normelor naționale în vigoare privind rețelele de gaz.

CARACTERISTICI TEHNICE	
Bransament electric	a se vedea eticheta cu date tehnice
CE	Acest aparat corespunde Directivelor Comunitatii Europene: 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasă) si ulterioarelor modificări - 2004/108/CEE din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) si ulterioarelor modificări- 93/68/CEE din 22/07/93 si ulterioarelor modificări. 2009/142/CEE din 30/11/09 (Gaz) si ulterioarelor modificări.

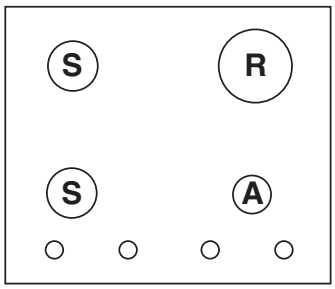
Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor

Tabelul 1

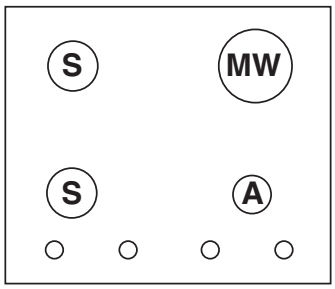
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat					Gaz natural	
				By-pass 1/100 (mm)		Duză 1/100	Debit * g/h		Duză 1/100	Debit * l/h
		Nomin.	Redus		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapid (Mare) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Rapid Redus (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Ultra Rapid (UR)	100	3,40	0,70	41	39	91	247	243	123	324
Semi Rapid (Mediu) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (Mic) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333
Presiunea de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 *** 20 *** 35 ***		20 17 25	

* La 15°C şi 1013 mbar-gaz uscat
** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

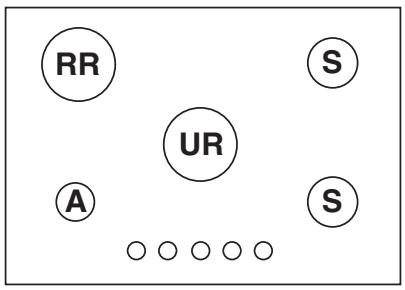
(1) Doar pentru aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță împotriva scăpărilor de gaz.



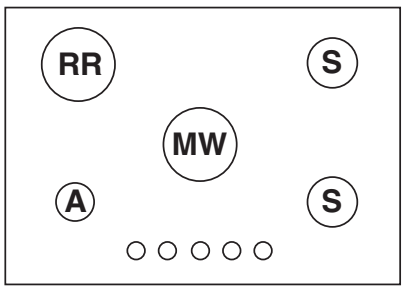
IP 640
IP 640 S
IP 640 S R



IP 641 S
IP 641 S GH



IP 750 S
IP 750 S R

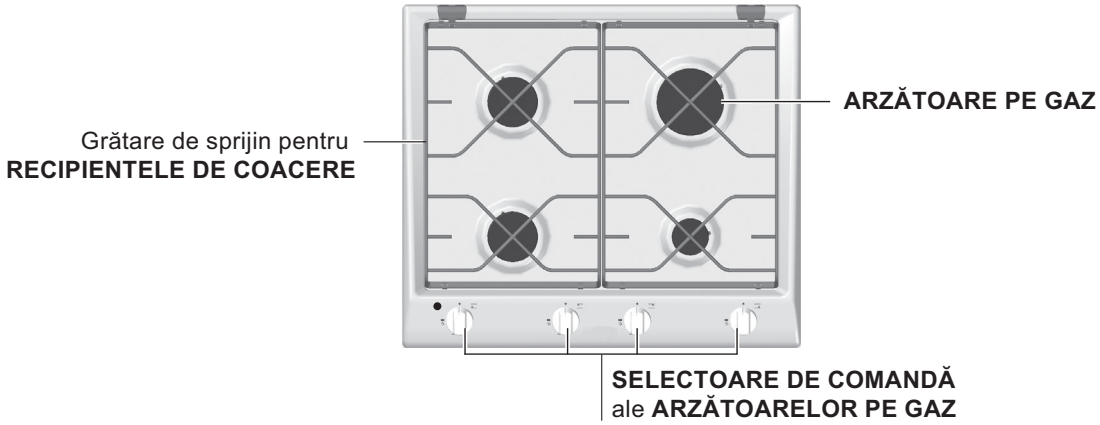


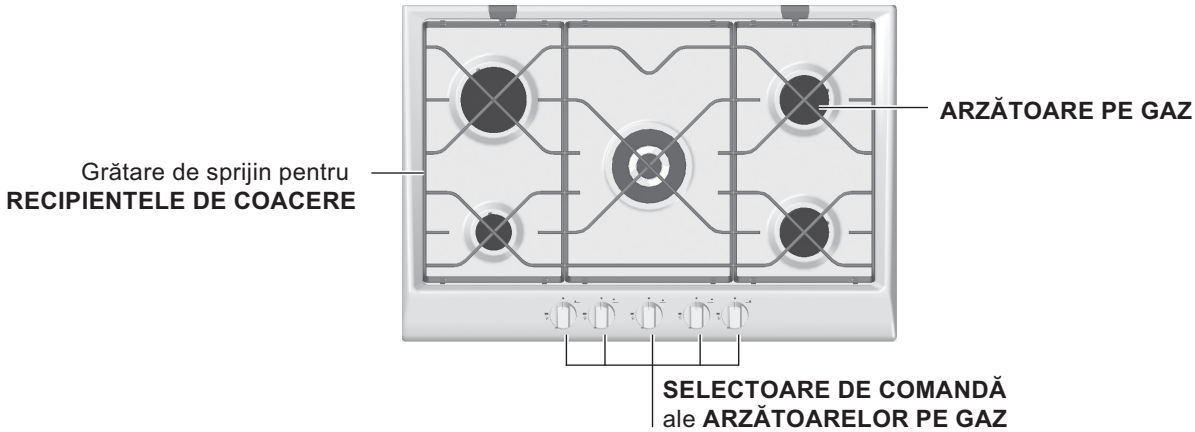
IP 751 S
IP 751 S R
IP 751 S GH

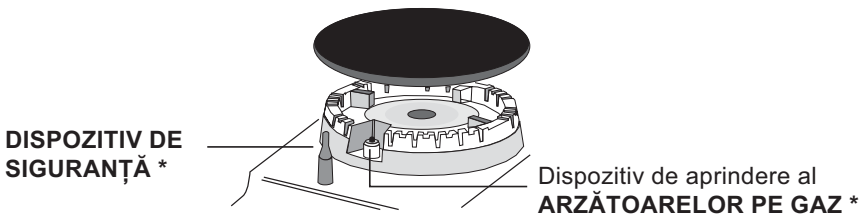
Descrierea aparatului

RO

Vedere de ansamblu







- **ARZĂTOARELE PE GAZ** sunt de diferite dimensiuni şi puteri. Alegeți-le pe cele adecvate diametrului recipientului utilizat.
- Selectoarele de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ** sunt folosite pentru reglarea flăcării şi a puterii acesteia.
- Dispozitivul de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ*** permite aprinderea automată a arzătoarului prestabilit.
- **DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ*** este utilizat în cazul stingerii accidentale a flăcării, împiedicând scurgerile de gaz.

* Valabile doar pentru anumite modele.

! Pe fiecare selector este indicată poziția arzătorului pe gaz sau a plitei electrice* corespunzătoare.

Arzătoarele pe gaz
Arzătorul prestabilit poate fi reglat cu ajutorul selectorului corespunzător, după cum urmează:

- • Oprit
- ▬ Maxim
- ▬ Minim

Pentru a aprinde unul dintre arzătoare, apropiați-vă cu o flacără sau cu un aprinzător, apăsați până la capăt şi rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă.
La modelele echipate cu dispozitiv de siguranță, este necesar să mențineți apăsat selectorul pentru circa 2-3 secunde până se încălzeşte dispozitivul care menține aprinsă flacăra în mod automat.
La modelele echipate cu dispozitiv de aprindere, pentru a aprinde arzătorul prestabilit, apăsați mai întâi butonul de aprindere, identificat prin simbolul ✯ , după care apăsați până la capăt şi rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă.
Anumite modele sunt echipate cu aprindere integrată în interiorul selectorului; în acest caz este prezent dispozitivul de aprindere dar nu şi butonul de aprindere (simbolul ✯ se găseşte în apropierea fiecărui selector). Pentru a aprinde arzătorul prestabilit este suficient să apăsați mai întâi, până la capăt selectorul corespunzător, după care să-l rotiți în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă, ținându-l apăsat până la aprindere.

! În cazul stingerii accidentale a flăcării arzătorului, opriți selectorul de comandă şi nu încercați să-l reaprindeți decât după cel puțin 1 minut.

Pentru a stinge arzătorul, este necesar să rotiți selectorul în sensul acelor de ceasornic până la oprire (corespunzătoare simbolului "•").

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține randamentul maxim trebuie să luați în considerare următoarele indicații:

- utilizați recipiente adecvate fiecărui arzător (a se vedea tabelul) pentru a evita ca flacăra să depăşească suprafața recipientelor;
- utilizați întotdeauna recipiente cu fundul plat şi prevăzute cu capac;
- în momentul atingerii punctului de fierbere, rotiți selectorul până ajungeți în dreptul poziției minime.

Arzător	ø Diametru Recipiente(cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24

Pentole da usare sui piani 60 cm

Arzător	ø Diametru Recipiente(cm)
Rapid Redus (RR)	24 – 26
Ultra Rapid (UR)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24

Pentole da usare sui piani 75 cm

Pentru identificarea tipului arzătorului, consultați figurile prezente în paragraful "Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor".

* Valabile doar pentru anumite modele.

Precauţii şi sfaturi

RO

! Aparatul a fost proiectat şi construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Aceste avertismente sunt furnizate din măsuri de siguranță şi trebuie citite cu atenție.

Siguranță generală

- Acest aparat face parte din clasa aparatelor încorporabile din clasa 3.
- Aparatele pe gaz necesită, pentru o corectă funcționare, un regulator de presiune. Verificați ca instalarea acestora să respecte indicațiile prevăzute în paragraful aferent capitolului “Poziționare”.
- Instrucțiunile se adresează doar țărilor a căror destinație şi simboluri apar pe manualul de instrucțiuni şi pe eticheta aparatului.
- Aparatul a fost conceput pentru utilizarea de tip non-profesional, în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu va fi instalat afară, chiar dacă spațiul este protejat de un acoperiş, deoarece este foarte periculoasă expunerea acestuia la ploi şi la intemperii.
- Nu funcționează la temperaturi mai mici de 16 grade C.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Evitați contactul cablului de alimentare al altor aparate electrocasnice cu părțile calde ale acestui aparat.
- Nu obstrucționați orificiile de ventilare şi de propagare a căldurii.
- Verificați întotdeauna ca selectoarele să se afle în dreptul poziției “●”/“○” în momentul neutilizării aparatului.
- Nu trageți ştecherul din priza de curent, trăgând de cablu, ci de ştecher.
- Nu efectuați nici o operație de curățare sau întreținere fără a fi deconectat mai întâi aparatul.
- În cazul apariției defecțiunilor, nu interveniți în mecanismele interne ale acestuia în vederea reparației. Apelați Service-ul autorizat (a se vedea cap. Asistență).
- Asigurați-vă că mânerele vaselor de gătit sunt întotdeauna îndreptate spre interiorul plitei pentru a evita ciocniri accidentale.
- Nu închideți capacul de sticlă (dacă este prezent) în cazul în care arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt calde încă.
- Nu lăsați în funcțiune plita electrică dacă nu ați aşezat în prealabil vase de gătit pe suprafața acesteia.
- Nu utilizați vase instabile sau deformate.
- **Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.**

Aruncarea ambalajului

- Reutilizarea materialelor de ambalare: urmați normele locale, astfel ambalajele vor putea fi reutilizate.

Întreruperea alimentării cu energie electrică

Scoateți ştecherul din priza de curent atunci când se efectuează lucrări de întreținere.

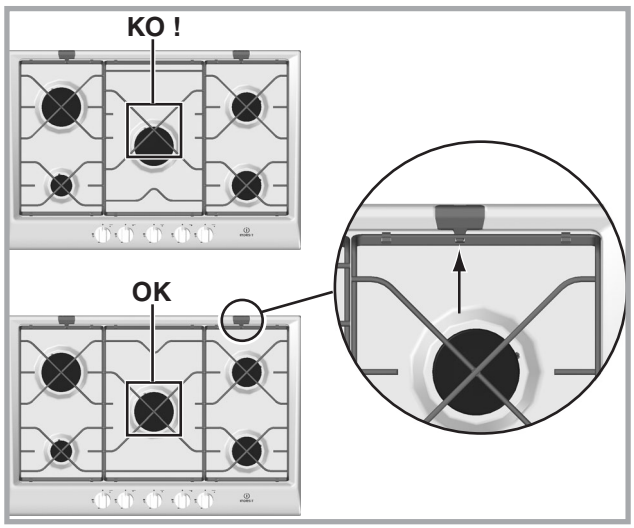
Curățarea aparatului

! Evitați folosirea detergenților abrazivi sau corozivi, şi a celor sub formă de praf, precum şi a bureților cu suprafață abrazivă: aceştia pot deteriora iremediabil suprafața produselor.

! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru efectuarea operației de întreținere, este suficient să spălați plita cu un burete umed, uscând-o ulterior cu ajutorul unui material de absorbție specific.
- Elementele mobile ale arzătoarelor trebuie spălate frecvent cu apă caldă şi detergent, eliminând cu grijă eventualele cruste.
- În cazul plitelor echipate cu aprindere automată este necesară curățarea frecventă a părții terminale a dispozitivelor de aprindere instantanee electronică şi verificarea orificiilor de evacuare a gazului (acestea nu trebuie obstrucționate în nici un fel).
- Plitele electrice se curăță cu un material umed şi se ung cu puțin ulei când sunt încă călduțe.
- Inoxul poate rămâne pătat dacă rămâne în contact îndelungat cu apa calcaroasă şi detergenții abrazivi (pe bază de fosfor). Este recomandată clătirea din abundență şi uscarea după curățare. Este, de asemenea necesară înlăturarea eventualelor picături de apă.

! Există posibilitatea de a inversa poziția grătarului central. În acest caz, dezalinierea razelor este foarte evidentă, iar intersecția acestora nu se află în centrul arzătorului. Pe grătarele laterale se află un orificiu care trebuie introdus pe opritorul de fixare al tachetului sau al balamalei (dacă este prezent capacul din sticlă) care se află în partea posterioară a plitei (*vezi figura*).



Întreținerea robinetelor de gaz

Verificați starea acestora, iar în cazul blocărilor sau a dificultăților de rotire, va fi necesară înlocuirea robinetului însuşi.

! **Această operație trebuie efectuată de către Service-ul autorizat.**

Anomalii şi remedii

06/2010 - 195069620.02
XEROX FABRIANO

RO

Se poate întâmpla ca plita să nu funcționeze sau să funcționeze defectuos. Înainte de a apela Service-ul, consultați capitolul de mai jos.Înaintea efectuării oricărei operații, verificați dacă nu există întreruperi din partea rețelei de alimentare cu gaz sau electrice, şi, în particular dacă robinetele de gaz au fost deschise.

Anomalii	Cauze posibile / Soluții:
Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă.	• Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului arzătorului; • Nu au fost montate corect părțile mobile ce intră în componența arzătorului; • Există curenți de aer în apropierea plitei.
Flacăra nu rămâne aprinsă în cazul modelelor echipate cu dispozitiv de siguranță.	• Nu ați apăsat până la capăt selectorul; • Nu ați menținut apăsat până la capăt selectorul suficient pentru a activa dispozitivul de siguranță; • Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului corespunzătoare dispozitivului de siguranță.
Arzătorul, în poziția minimă nu rămâne aprins.	• Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului; • Există curenți de aer în apropierea plitei. • Reglarea minimelor nu este corectă.
Recipientele sunt instabile.	• Fundul recipientelor nu este perfect plat; • Recipientul nu este centrat pe arzător sau pe plita electrică; • Grătarele nu au fost inversate.

Dacă, după efectuarea verificărilor, plita nu funcționează sau inconvenientul persistă, apelați Service-ul. Comunicați:
- modelul aparatului (Mod.)
- numărul seriei (S/N)

Aceste informații se regăsesc pe eticheta cu caracteristici ale aparatului aflată fie pe aparat, fie pe ambalajul acestuia.

! Nu apelați niciodată la tehnicieni neautorizați şi nu utilizați piese de schimb neoriginale.